

לחיי הרחג הזה

יניב משיח

לצד המטעמים
בארוחת החג,
נפתח לא מעט
בקבוקי יין
אדום, לבן, רוזה
ומבעבעים
לסוגיהם, יהפכו את
הארוחה לחגיגית
באמת.
המדריך לבחירת
היין הנכון



יקב ברקן

חשוב לסובב את הכוס בצורה מעגלית
כדי לתת לארוחה להיפתח

יקב בן-חיים

התאמת היין לארוחה תבטיח שההנאה תהיה מושלמת. אם בעבר היה נהוג לשייך יינות אדומים למאכלי בשר ותבשילים כבדים ואילו היינות הלבנים ליוו דגים ומנות חג קלילות, הרי שהיום הבחירה היא שונה. "החוקיות הזו, בנוגע לשילוב היינות, כבר לא רלוונטית כל כך", מסביר רבנון. "רצוי להתאים את עוצמת הטעמים של האוכל ושל היין, כך שלא ישתלטו זה על זה. כמו כן, חשוב לבחור יין שהסועדים אוהבים. כדאי שעל השולחן יהיו יינות לבנים ואדומים מסוגים שונים, כדי שכל אחד יוכל ללגום את היין המועדף והאהוב". רבנון מציין כי חשוב לא להתפשר על איכות היין שגיש בארוחת החג "מוש כמו שלא"

ארוחת החג הרבות הצפויות לנו, כוללות שלל מנות, בהם תבשילים עשירים, תוספות אהובות ומגוון סלטים שונים וטעים לפגוש בחג. עם זאת, חייבים להודות שארוחת החג אינן מושלמות בלי בקבוק יין טוב. ישנם אלו המעדיפים יינות אדומים, אחרים יבחרו ביינות לבנים ויש גם כאלה שמקפידים להצטייד בין מבעבע כדי להבטיח שהשנה החדשה תהיה תוססת וטובה. "אם הוזמנתם לארוחת החג, תוכלו להביא אתכם כמתנה בקבוק יין אדום או לבן", אומר דורון רבנון, יין ראשי ביקב "ספרא". "מדובר במתנה שימושית, אלגנטית ומשמחת, שתסייע להעלות את מצב הרוח של הסועדים".



המומלצים

יקב ספרא, המתמחה ביינות לבנים, תמצא את WHITE CONCEPTS, סדרת הדגל שמציעה מניפה עשירה של גווי לבן, בהם יינות לבנים, בלנדים ומבצעים. בין שלל היינות, מככב Chardonnay 2013 - יין עגול ואצילי עם ארומות מורכבות, שנפתחות ומתגלות בטעימה.
מחיר: 95 שקלים.

יקב בן-חיים מציע לחג יין שיראז 2009. מדובר בין עם אופי מוגדר, שיועד להשתלב היטב עם ארוחות גדולות. הוא עוצמתי ונותן המון שואו בכוס - יין אידיאלי לערב חג.
מחיר: 95 שקלים.

יקבי ברקן מציעים בסדרת SPECIAL RESERVE את סובינון בלאן ספיישל חורב 2013. מקור ענבי סובינון בלאן בכרמי היקב בהרי ירושלים ובאזור כרם בן זמרה שבגליל העליון, המאופיינים בקרקע נזירה וטמפרטורות יחסית נמוכות. היין בעל רענונות של פרי טרופי ומלא ויטאליות, המרוסנת על ידי עשבוניות.
מחיר: 70 שקלים.

יקב כרמל מציעים לחג את סדרת היינות Carmel Vineyards. מדובר ביינות המופקים מכרמים נבחרים וייחודיים, הנוטעים באזורי גידול היין שונים. המומלץ שבהם הוא קברנה סובינון מרום הגליל 2010. זהו יין אדום יבש, המופק בכרמים באזור מרום גליל, שבגליל העליון. יין בעל גוף ביוני ומעודן יחסית וסיומת ארוכה ומאוזנת.
מחיר: 80 שקלים.



רצוי להתאים את עוצמת האוכל ושל היין, כך שלא ישתלטו זה על זה. כמו כן, חשוב לבחור יין שהסועדים אוהבים

כחצי שעה. טמפרטורת הגשת היין הנכונה היא 18 מעלות. הקפידו להגיש את היין בטמפרטורה המופיעה על גבי הבקבוק. מוזגת יין היא טקס בפני עצמו ולדברי בן-חיים רצוי שיהיו בבית כוסות נפרדות ליין לבן וליין אדום, אך בהחלט ניתן להסתפק בכוסות אחידות, אם אתם פחות מקפידים. חשוב לסובב את הכוס בצורה מעגלית כדי לתת לטעמים ולארומה של היין להיפתח אחרי מוזגתו לכוס ובכך להביא טעמי היין למקסימום. לאחר שפתחנו בקבוק יין, ניתן להשתמש בו עד שלושה ימים מהיום הראשון שופתח. לאחר שלושה ימים, עדיף להשתמש ביין לבישול. ■

ותפשר על איכות הבשר, העוף והדגים, חשוב להקפיד על איכות היין. ניתן לבחור יינות קלאסיים ומוכרים ואפשר להפתיע עם זני ענבים חדשים.

משתבח כיין

כדי לשמור על איכות היין, חשוב להקפיד על כללי ברזל. "אחסון בקבוק היין, פתיחתו ומוזגתו לכוסות מתאימות, יבטיחו שהיין ישמור על טעמו", אומר איתי בן-חיים, יין ראשי ביקב בן חיים. ליינות מתיישנים מומלץ לתת כמה דקות "לנשום" לאחר פתיחת הבקבוק ולפני המזיגה לכוסות... משך הזמן המומלץ לתת ליין לנשום הוא



יקב ברקן